



MENU DU CHEF

Saint-Valentin

Cuillère d'Argent réalise chaque jour un menu du Chef gastronomique élaboré avec des ingrédients authentiques de saison.

Menu du jour sous demande au **09.70.82.32.32** ou commande@cuilleredargent.com

• **COMMANDE LA VEILLE AVANT 11H** •

• **Lundi 10 au dimanche 16 février 2020** •

• **HORS-D'ŒUVRE** •

**Bavarois en forme de cœur de panais à la du Barry,
Saint-Jacques pochées de la Manche.**

*

*À l'époque, chaque nouveau plat portait le nom de la favorite du roi !
Cette entrée rend honneur à la comtesse du Barry, courtisane et maîtresse de Louis XV.*

*

Végétarien : Oeuf mollet croustillant, bavarois de panais et sa tuile de parmesan.

• **ROT & GARNITURE** •

TERRE : **Suprême du poulet fermier des Landes , piquillos, jus basquaise.**

*

MER : **Vapeur de dos de cabillaud sauvage, mayonnaise citronnelle.**

*

ACCOMPAGNEMENT :

Carottes des sables, panais, sommités de chou-fleur jaune et violet.

VEGETARIEN: **Wok végétarien de petits légumes cuits façon Chop Suey
parfumés au gingembre et aux cacahuètes.**

*

• **FROMAGE** •

Comté 18-24 mois AOP,

Raisins blancs, pain noir aux céréales et beurre cru à la baratte en bois.

*

• **DESSERT** •

La tartelette framboise amandes et crème gingembre.

Un dessert rouge passion en hommage à la marquise de Montespan favorite du Roi Louis XIV.

Une personnalité fascinante, imprévisible, caractérielle... l'une des favorites les plus célèbres de l'histoire de France.

*

• **PAIN** •

Petit pain de tradition française (60g).

*

